Carte de saison

Eté - Automne

TERRAZA CARMONA
HOTEL RESTAURANTE

Depuis 1947

Tradition, qualité et innovation

Nous disposons de cartes contenant des informations sur les allergies et intolerances alimentaires, demandez a nos serveurs.
Réglement (UE) 1169/2011 R.D. 126/2015

LE GOÛT DE LA TRADITION

******

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES
REMARQUE-ATTENTION: LES PLATS MARQUÉS D'UN ASTÉRISQUE SONT CUIT À LA FRITEUSE AU COURS DE LEUR ÉLABORATION.
CONSULTER LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES ET LA POSSIBILITÉ DE CUISSON À LA POÊLE EXCLUSIVE

Bienvenue dans la gastronomie ¡Levante Almeriense! **Nous vous présentons notre Menu Eté-Automne.**

Dans le passé, nous demandions "quelque chose pour vous mettre en appétit" lorsque nous mangions un morceau, Nous recommandons:

- JAMBON JABUGO (5 J.) 100% nourri aux glands de notre réserve privée avec BOULES DE MELON (100g) .28,50€
  (PAS D'ALLERGÈNES)
- FOIE GRAS DE CANARD, PYRAMIDE AUX CONFITURE DE FIGUES ET FROMAGE DE CHÉVRE ..... 22,80€
  (LAITIER)
- DUO DE PATÉS TRADITIONNELS A BASE DE LOTTE ET DE POISSON DE FOND MARIN AUX PIGNONS DE PIN ET À l`HUILE D`OLIVE EXTRA-VIERGE (RECETTE MAISON TRADITIONNELLE)..... 13,00€
  (OEUFS, POISSON, CÉLERI, SULFITES)
- CARPACCIO DE BOEUF, CHEVREUIL FUMÉ, SALADE DE FROMAGE ET FOIE GRAS .....16,80€
  (LAITIER, SULFITES)
- JOUE DE MORUE AUX CREVETTES ET À L´AIL..... 19,75€
  (POISSON, CRUSTACÉS, SULFITES)

Vous pouvez aussi demander l´un de nos "incontournables":

- ROULEAU D`AUBERGINE, FOURRÉ AUX ANCHOIS ET CREVETTES (UNITÉ)..... 4,25€
  (OEUFS, LAITIER, GLUTEN, POISSON, CRUSTACÉS, SULFITES)
- ROULEAU DE POULPE ET D`ÉPINARD SAUTÉS À L'AIL (UNITÉ)..... 3,50€
  (OEUFS, LAITIER, GLUTEN, POISSON, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, SULFITES)
- TARTELETTES DE VERA "AVIO" DE PAIN DE MAIS AVEC LÉGUMES ET ANCHOIS FRAIS (UNITÉ)..... 4,00€
  (POISSON)
- FRITURE DE PETIT POISSON ET CROUSTILLANT D`ALGUE (UNITÉ)..... 3,50€
  (GLUTEN, POISSON, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES)
- CASSOLETTE D'ESPADON ET DE LÉGUMES (UNITÉ)..... 3,75€
  (POISSON)
- ASSORTIMENT DE 4 AMUSES-BOUCHE POUR APÉRITIF SERVI SUR UNE ARDOISE (UNITÉ)..... 15,80€
  (CONSULTER)

Un assortiment de salades (l'essentielle de tout repas) :

- COEUR DE LAITUE AVEC PIQUILLOS (POIVRONS), MELVA (VARIÉTÉ DE THON) ET ANCHOIS (2 UNITÉS) ..... 15,40€
  (POISSON, SULFITES)
- SALADE "ENSALA ASA" DE VENTRÉCHE ET THON ROTI AUX TROIS POIVRES DE EL EJIDO.....16,50€
  (POISSON)
- SALADE DU VERGER AUX CAPRES ET DOS THON CANTABRIQUE ..... 13,00€
  (OEUFS, POISSON, SULFITES)
- SALADE DE POMME DE TERRE ALMERIENNE À LA MORUE ET AUX ORANGES.....10,00€
  (POISSON, SULFITES)

Disponible en saison:

- GAZPACHO DE TOMATES ALMERIENNES AUX AMANDES GRILLÉES.....6,50€
  (ARACHIDES, FRUITS SECS, SULFITES)
- TOMATES D'ALMERIA COUPÉES EN DÉS AVEC ANCHOIS SALÉS (CANTABRIQUE) (3 UNITÉS) ..... 18,60€
  (POISSON, SULFITES)
- LÉGUMES LOCAUX GRILLÉS..... 11,50€
  (PAS D'ALLERGÈNES)

Une attention particuliére doit etre accordées à notre cuisine régionale savoureuse et nutritive avec des racines agraires, des influences tirées de l'héritage romain, ainsi que des notes qui évoquent la reconquete, le soleil et les maisons blanchies à la chaux.

- RAGOÛT TYPIQUE D'ALMERIA (UNITÉ).....12,75€
  (CONSULTER)
- SOUPE ANDALOUSE (AVEC NOVILLES, DÉS DE JAMBON, ET OEUF) .....7,00€
  (OEUFS, CÉLERI)

NOTEZ: QUE NOS TROIS RAGOUTS TYPIQUES ÉNUMERÉS CI DESSOUS SONT PRÉPARÉS CHAQUE JOUR ET SONT INCLUS DANS LE MENU DU JOUR TRADITIONNEL PRÉSENTÉ À LA PAGE SUIVANTE.

LAPIN "GURULLO"(AVEC RIZ/PATE) "El Roceipón"
(GLUTEN)
POT CHAUD AU BLÉ D'ALMERIA (SEMBLABLE À L'ORGE)
(GLUTEN, FRUITS SECS)
"AIL ROUGE", PURÉE DE POMME DE TERRE AVEC PAIN DE MAIS
(POISSON)
CASSOLETTE DE THON AU PAPRIKA
(POISSON)
POTÉE DE VIANDE ET DE CHOU (BERZA)
(FRUITS SECS)
POTÉE D'ÉTÉ À LA MORUE ET AUX LÉGUMES
(GLUTEN, FRUITS SECS, ARACHIDES, POISSON, SULFITES)

Prix par portion ..... 11,75€

- LONGANIZA SAUCISSE ESPAGNOLE (RIZ ET HARICOTS).....14,50€
  (LAITIER)
- CASSOLETTE DE LÉGUMES, RIZ ET ANCHOIS FRAIS.....16,50€
  (POISSON)

(le plat "migas" est servis avec des morceaux de charcuterie spéciale et traditionnelle, mais servis uniquement en hiver)

SERVICE DE PAIN (CORNICHONS, OLIVES, AIL BLANC ET PAIN À L'HUILE) ..... 2,75€

Chaque bon plat devrait inclure une source de protéine, dans ce cas l'oeuf…..
Oeufs brouillés avec :

- CREVETTES SAUVAGES, ASPERGES ET POUSSES D'AIL TENDRES.....17,25€
  (OEUFS, LAITIER, CRUSTACÉS, SULFITES)
- JOHN DORY ROE, JULIENNE DE BUTTERNUT, COURGETTES ET ASPERGES ..... 14,80€
  (OEUFS, LAITIER, POISSON)
- SAUTÉ DE DARNE DE LANGOUSTINES AUX ALGUES.....18,50€
  (OEUFS, LAITIER, POISSON, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES)

Omelette espagnole:

- AVEC JAMBON (JAMBON DE SÉRON AOC) AVEC DES POMMES DE TERRE CUITES AU FOUR AVEC DES OIGNONS ET DE L'HUILE D'OLIVE .....9,50€
  (OEUFS)
- OU AVEC DES CREVETTES D'ALMERIA AVEC SALICORNE (ASPERGES DE MER SAUVAGES) .....16,50€
  (OEUFS, CRUSTACÉS, SULFITES)

En raison de notre situation géographique, les fruits de merainsi que les poissons en manquent pas. Notre cote est paisible et un esprit intense:

- CREVETTES ROUGES DE GARRUCHA (35 à 55 g chacune) (Prix au kg).....196,50€
  (CRUSTACÉS, SULFITES)
- LANGOUSTINES D'ALMERIA (Prix au kg)..... 166,00€
  (CRUSTACÉS, SULFITES)
- CREVETTES (QUISQUILLA) ET CREVETTES BLANCHES ALBORAN.....158,50€
  (CRUSTACÉS, SULFITES)
- CREVETTES ROUGES PREMIUM DE GARRUCHA (60 à 70g chacune)(unité) .....12,00€
  (CRUSTACÉS, SULFITES)
- MERLU OU STEAK DE POISSON LOCAL DU LEVANTE ALMERIENSE .....19,00€
  (POISSON)
- LOTTE OU ESPADON FRIT OU GRILLÉS..... 20,00€
  (POISSON)
- "POTERA" CALAMARS À L'HUILE D'OLIVE VIERGE..... 25,50€
  (MOLLUSQUES, SULFITES)
- JOHN DORY CUIT AU FOUR, INFUSÉ AVEC DU SHERRY..... 25,75€
  (POISSON, SULFITES)
- SÉLECTION DE POISSON FRIT DE LA RÉGION..... 26,50€
  (POISSON)
- FILET DE ROUGET À L'AIL ET AUX AMANDES GRILLÉES..... 22,00€
  (OEUFS, LAITIER, POISSON, GLUTEN, FRUITS SECS, ARACHIDES)
- POISSON "GALLANT" DE CARBONERAS FRIT DE MANIÈRE TRADITIONNELLE..... 24,00€
  (GLUTEN, POISSON)
- PORGY OU PANDORA FRITS À L'HUILE D'AIL LÉGÈRE..... 21,50€
  (POISSON)
- ASSORTIMENT DE POISSONS LOCAUX GRILLÉS..... 26,50€
  (GLUTEN, POISSON)
- "TARANTELO" DE THON ROUGE GRILLÉ (de almadraba, Barbate)..... 25,00€
  (POISSON)
- ROUGET DE ROCHE GRILLÉ OU PETITS ROUGETS FRITS..... 21,00€
  (POISSON, / GLUTEN, POISSON)

Les viandes roties, les ragouts ou simplement les grillades sont les cadeaux que nous ont offerts les montagnes,
enrichi par les saveurs distinctives de thym et de romarin, un coin de paradis:

- FILET DE BOEUF GRILLÉ (250 g) ..... 25,50€
  (PAS D'ALLERGÈNES)
- CENTRE DE RIBEYE DE VEAU (Montes de Toledo) GRILLÉ AU FOIE GRAS (340 g)..... 32,00€
  (PAS D'ALLERGÈNES)
- BOEUF GRILLÉ DE PREMIÈRE QUALITÉ (45 jours) (320 g)..... 29,80€
  (PAS D'ALLERGÈNES)
- ENTRECOTE DE BLACK ANGUS (USA) GRILLÉ (320 g)..... 30,50€
  (PAS D'ALLERGÈNES)

  Facultatif, sauce moutarde de Dijón pour viandes rouges grillées (LAITIER, SULFITES)…….. 2,00€
- PORC IBÉRIQUE GRILLÉ (nourri au gland) AVEC POMMES DE TERRE ET OEUF ..... 23,00€
  (OEUFS)
- FILET DE SANGLIER SAUTÉ AVEC DES POUSSES D'AIL TENDRES ET DES PIGNONS DE PIN ..... 22,00€
  (PAS D'ALLERGÈNES)
- JOUES DE PORC IBÉRIQUE MARINÉES ET CUITES AU FOUR ..... 16,75€
  (SULFITES)
- PORC "MUDÉJAR" FARCI AUX DATTES ET AUX NOIX.....17,75€
  (OEUFS, LAITIER, SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS, ARACHIDES, CÉLERI, SULFITES)
- COTELETTES DE CHEVREAU GRILLÉES OU FRITES AVEC POUSSES D'AIL TENDRES.....20,00€
  (PAS D'ALLERGÈNES)
- EPAULE DE CHEVREAU ROTI AU FOUR (Cuajadera)..... 26,75€
  (SULFITES)
- RÔTI D'AGNEAU AU THYM..... 19,00€
  (SULFITES)
- SUPREME DE POULET FERMIER FARCI DE CONFIT DE CANRD ET DE PISTACHE..... 14,50€
  (FRUITS SECS, ARACHIDES, SULFITES)
- CUISSES DE LAPIN SAUVAGES DESOSSÉES FARCIES AU JAMBON ET AUX NOIX DE CAJOU.....16,00€
  (FRUITS SECS, ARACHIDES, SULFITES)

(Les portions de poisson et de viande varient entre 200 et 250 g)

Nos desserts et fruit changent avec la saison, tout notre climat et notre terre: verger, secheresse, tropique, neige, oasis et jardin…. sur votre menu de dessert, nous recommandons plus … mais pour l'instand:

- "DRUNKEN" GATEAU FAIT MAISON..... 7,00€
  (OEUFS, LAITIER, SOJA, GLUTEN, FRUITS SECS, SULFITES)
- DATE SPONGE..... 6,00€
  (OEUFS, LAITIER, SOJA, SULFITES)
- TALVINAS DE VERA PUDDING TRADITIONNEL..... 5,90€
  (LAITIER, GLUTEN, FRUITS SECS, ARACHIDES)
- ASSORTIMENT DE DESSERTS MAISON..... 7,75€
  (CONSULTER)

Tous nos prix incluent la TVA **H/AL/00423**

BONNE DEGUSTATION ET BON APPETIT
Antonio.

ANIVERSARIO
1947-2022

Hotel Restaurante Terraza Carmona
C/ Del Mar, 1. Vera (Almería).
Reservas: 950 390 188 - 950 390 760

www.terrazacarmona.com

Suivre nous

1 SOL
Guía Repsol 2025

1 Sol Repsol depuis 2004.

MICHELIN BIB GOURMAND
2025

TERRAZA CARMONA
HOTEL RESTAURANTE

Compromiso de Calidad Turística

Distintivo de calidad **Categoría Oro** en hostelería y restauración

#alimentosdespaña
Premio Nacional Alimentos de España a la Restauración
XXIII Edición

Premio Asempal Excelencia Gastronómica 2019

...Y aunque escapa a la memoria
en qué edad su rango empieza,
con el tesón y firmeza
de sus tiempos de esplendor
sabe guardar el honor
que le impone su nobleza...
La muy noble y muy leal
y excelentísima Vera
la ciudad que por bandera
tiene estandarte imperial.

"Canto a Vera" J.M. Alvarez de Sotomayor